

EDICT OF GOVERNMENT

GSO 1924 (2008) (Arabic): Dried Meat (Draft Standard)



BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع: نهائي

GSO5/FDS….. /2008

اللحوم المجففة
DRIED MEAT

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (المملكة العربية السعودية) وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة(قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( )، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م.

اللحوم المجففة

تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة :

صفة الإصدار

اللحوم المجففة

١- المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية باللحوم المجففة المجهزة من لحـــوم الأغنـــام أو الأبقار أو الجاموس أو الإبل الخالية من العظام، الغضاريف والأنسجة الرابطة والمعبـــأة في عبوات مناسبة.

٢- المراجع التكميلية

٢/١ GSO 9/1995 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .

٢/٢ GSO 592/1995 " طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها " .

٢/٣ GSO 655/1996 " الطرق الميكروبيولوجية لفحـــص اللحـــوم والأســـماك والقـــشريات ومنتجاتها " .

٢/٤ GSO 997/1998 " لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز المـــبردة والمجمدة " .

٢/٥ GSO 20/1984 " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية " .

٢/٦ مشروع المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـــ : " ملح الطعام " .

٢/٧ GSO 21/1984 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .

٢/٨ GSO 22 / 1984 " طرق اختبـــار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية " .

٢/٩ مشروع المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـــ " الخل " .

٢/١٠ GSO 88/1987 " اللحوم ومنتجاتها- تقدير محتوي الكلوريد- طريقة مرجعية " .

٢/١١ GSO 91/1987 " اللحوم ومنتجاتها- تقدير محتوي الرطوبة " .

٢/١٢ GSO ISO 2918:1988 " اللحوم ومنتجاتها- تقدير محتوي النيتريت-طريقة مرجعية "

٢/١٣ GSO 993/1998 " اشـــتراطات ذبح الحيـــوان طبقا لأحكام الشريعة الإسلامية " .

٢/١٤ GSO 383/1994 " الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات فـــي المنتجـــات الزراعية والمواد الغذائية –الجزء الثاني " .

٢/١٥ GSO 707/1997 " المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية " .

٢/١٦ GSO 834/1997 " لحوم الجمال الطازجة والمبردة والمجمدة " .

٢/١٧ **GSO 839/1997** " عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول – اشتراطات عامة " .

٢/١٨ مشروع المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـــ " عبـــوات المـــواد الغذائية – الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية – اشتراطات عامة " .

٢/١٩ GSO 1016/1998 " الحدود الميكروبيولوجيه للمواد والسلع الغذائية – الجزء الأول " .

٢/٢٠ GSO 988/1998 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها فى المواد الغذ١ائية – الجزء الأول "

٢/٢١ GSO 998/1998 " طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها فى المواد الغذائية " .

مشاريع المواصفات القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـــ :

٢/٢٢ الكشف عن لحم الخنزير في الأغذية .

٢/٢٣ طرق الكشف عن الحدود القصوى لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية

٢/٢٤ اللحوم ومنتجاتها–طرق تقدير بقايا المضادات الحيوية والهرمونات .

٢/٢٥ طرق الكشف عن المواد الحافظة المسموح بإضافتها في المنتجات الغذائية .

٣- التعاريف

٣/١ اللحوم المجففة: هي قطعيات ناتجة من تجفيف لحوم الأغنام أو الأبقار أو الجـــاموس أو الإبل الخالية من العظام، الغضاريف والأربطة وكذلك الخالية من الدهن بقـــدر الإمكـــان والمعبأة في عبوات مناسبة .

٤- المتطلبات

يجب أن تتوافر في اللحوم المجففة المتطلبات الآتية :

٤/١ أن تكون اللحوم المستخدمة في التصنيع ناتجة من حيوانات مذبوحة طبقـا للمواصـفات القياسية الخليجية المذكورة في بنود (٢/٤،٢/١٣،٢/١٦) .

٤/٢ أن تكون اللحوم المستخدمة في تصنيع المنتج مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الخاصة بكل منها .

٤/٣ أن يجهز المنتج طبقا للشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المـذكورة في بند (٢/٧) .

٤/٤ أن تكون اللحوم المستخدمة في التصنيع من نوع واحد ولها الخاصية المميزة لهذا النوع .

٤/٥ أن يكون المنتج خاليا من الأجسام الغريبة و القاذورات وعلامات الفساد والروائح غير المقبولة .

٤/٦ أن يكون المنتج خاليا من المواد الملونة الاصطناعية .

٤/٧ أن يكون ملح الطعام المستخدم في عمليات التمليح مطابقا للمواصفة القياسية الخليجيـة المذكورة في بند (٢/٦) .

٤/٨ ألا تزيد نسبة ملح الطعام عن ٣% علي أساس الوزن الرطب .

٤/٩ ألا تزيد نسبة الرطوبة عن ٣٥% علي أساس الوزن الرطب.

٤/١٠ أن يكون الخل المستخدم مطابقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٢/٩).

٤/١١ ألا تزيد نسبة العناصر المعدنية في اللحم المجفف على ما هو مبين قرين كل منها (جزء في المليون علي أساس الوزن الرطب) .

الزئبق	٠,٠٥
الزرنيخ	٠,٥

الرصاص ٠,٥

الكادميوم ٠,٥

الزنك ٤٠

١٢/٤ ألا تتعدى الحدود الميكروبيولوجية الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والمذكورة في البند (١٩/٢) .

١٣/٤ ألا تتعدى مستوى النشاط الإشعاعي في المنتج الحدود القصوى المسموح بها طبقا لمشروع المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والمذكورة في البند (٢٠/٢).

١٤/٤ ألا تتعدى بقايا المبيدات الحدود القصوي المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والمذكورة في بند (١٤/٢).

١٥/٤ يسمح بإضافة المواد التالية :

١/١٥/٤ نيتريت أو نترات الصوديوم أو البوتاسيوم بحيث لاتزيد على ١٢٥ جزء/مليون في المنتج النهائي كنيتريت علي أساس الوزن الرطب.

٢/١٥/٤ حمض الأسكوربيك وأملاحة (الصوديوم والبوتاسيوم) وحمض الأيزوسكوربيك واملاحه تقدر منفردة أو مجتمعه ولا تزيد عن ٥٠٠ جزء في المليون علي أساس الوزن الرطب.

٣/١٥/٤ حمض الأريثوربيك واملاحة والصوديوم أو البوتاسيوم ولا تزيد نسبتها منفردة أو مجتمعه على ٥٠٠ جزء في المليون علي أساس الوزن الرطب.

١٦/٤ مواد منكهة

١/١٦/٤ التوابل والبهارات والمنكهات الطبيعية حسب ظروف الإنتاج الجيد.

٢/١٦/٤ محاليل تدخين طبيعية حسب ظروف الإنتاج الجيد.

٣/١٦/٤ المواد المنكهة الطبيعية حسب الحدود المسموح بها وفقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٢/ ١٥).

١٧/٤ اللحوم المجففة المستوردة:

يجب أن تنطبق عليها جميع البنود من ١/٤ إلى ١٦/٤ إضافة إلى ما يلي:

٤/١٧/١ لا يجوز استيراد اللحوم المجففة من أي قطر به أمراض وبائية منصوص عليها في نظام الحجر البيطري المعمول به في المملكة إلا بعد أخذ موافقة مسبقة من الجهات المختصة.

٤/١٧/٢ أن تكون الأرسالية المستوردة مصحوبة بشهادة معتمدة ومصدق عليهـا مـن السـفارات الخليجية أو من ينوب عنها تثبت أن اللحم المستخدم في تصنيعها ناتج من حيوانـات تـم ذبحها طبقا لأحكام الشريعة الإسلامية وتثبت تاريخ الذبح ونوع الحيوان كمـا تثبـت أن المنتج سليم وخالي من الأمراض المعدية وصالح للاستهلاك الآدمي.

٤/١٧/٣ أن تكون الارسالية المستوردة مصحوبة بشهادة منشأ معتمدة ومصدق عليها من السفارات الخليجية أو من ينوب عنها توضح الجهة المستوردة منها اللحوم المجففة .

٥- اخذ العينات

تؤخذ العينات طبقا للمواصفات القياسية الخليجية بند (٢/٢).

٦- طرق الفحص والاختبارات

تجرى على العينات الممثلة المأخوذة طبقا للبند (٥) في هذه المواصفة القياسـية جميـع الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقتها لجميع بنود هذه المواصفة.

٦/١ يتم إجراء الفحص الميكروبيولوجي طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة فـي البنـد (٢/٣).

٦/٢ يتم تقدير نسب العناصر المعدنية الملوثة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٢/٥).

٦/٣ يتم الكشف عن المواد المـلونة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٢/٨).

٦/٤ يتم تقدير محتوى كلوريد الصوديوم طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الـواردة فـى بنـد (٢/١٠).

٥/٦ يتم الكشف عن التلوث الإشعاعي طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٢/٢١) .

٦/٦ يتم الكشف عن بقايا مبيدات الآفات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية والتي تعتمدها الهيئة المذكورة في بند (٢/٢٣).

٧/٦ يتم الكشف عن بقايا الهرمونات والمضادات الحيوية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والواردة في بند (٢/٢٤).

٨/٦ يتم الكشف عن المواد الحافظة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية والتي تعتمدها الهيئة والمذكورة في بند (٢/٢٥) .

٩/٦ يتم الكشف عن لحم الخنزير طبقا للمواصفة القياسية الخليجية والتي تعتمدها الهيئة والمذكورة في بند (٢/٢٢).

١٠/٦ يتم الكشف عن محتوي النيتريت طبقا للموصفة القياسية الخليجية والتي تعتمدها الهيئة والمذكورة في بند (٢/١٢).

١١/٦ يتم الكشف عن محتوي الرطوبة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية والتي تعتمدها الهيئة والمذكورة في بند (٢/١١).

٧- التعبئة والنقل والتخزين

١/٧ التعبئة

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفتين القياسيتين الخليجيتين في البندين (٢/١٧) و (٢/١٨) يجب أن تكون العبوات المستخدمة في التعبئة نظيفة وصحية مفرغة من الهواء غير منفذة للماء ومصنوعة من مادة مناسبة لمنع التأكسد ولا تؤثر على خصائص جودة المنتج وسلامة التداول تحت ظروف التخزين والنقل والتداول.

٢/٧ النقل والتخزين

يجب مراعاة ما يلي عند نقل وتخزين اللحوم المجففة:

١/٢/٧ أن يتم النقل بوسائل مناسبة لم يسبق استخدامها في نقل أي مواد سامة أو ضارة بالصحة.

٢/٢/٧ أن يتم النقل والتخزين بوسائل تحمي المنتج من التلف الميكانيكي والفساد.

٨- البيانات الايضاحيه:

مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١/٢) يجب أن يذكر على بطاقات العبوات البيانات التالية:

١/٨ اسم المنتج "لحوم مجففة".

٢/٨ نوع اللحوم المستخدمة في التصنيع.

٣/٨ ألا تزيد فترة صلاحية اللحوم المجففة عن ١٢ شهرا من تاريخ التصنيع.

المراجع

بيرسون و جيليت ١٩٩٦: اللحوم المصنعة.

Pearson , A.M. and Gillett. T. A. 1996:

Processed meat. Copyright by Champion& Hall.

شابمان و هال. نيويورك

Varnam,A.H. & Sutherland ,J.P. 1995: Meat and meat products. Champman & Hall.

فارنام و سيثرلاند ١٩٩٥:
اللحوم ومنتجات اللحوم.
شِابمان وهال. نيويورك

قام بإعداد المشروع المبدئي:

١- ا.د. حسين يوسف لبيب كلية الزراعة والطب البيطري جامعة الملك سعود، القصيم.

٢- ا. يحيي عبد العزيز الحقيل وزارة الشئون البلدية والقروية، الرياض.

المصطلحات الفنية

لحوم مجففة .... Dried meat

قطعيات .... Strips

شرائح .... Slices

لحم خالى من الشحم .... Lean meat